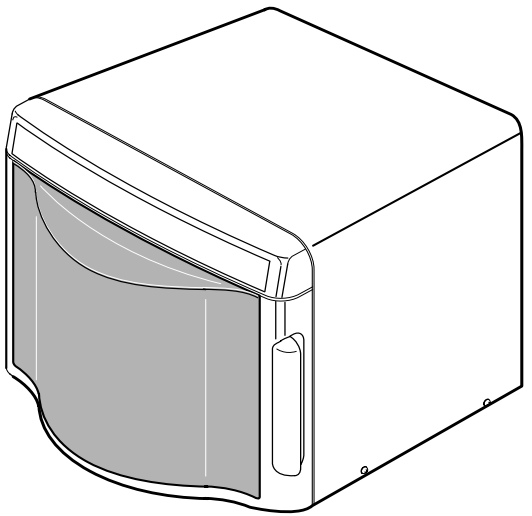
SAMSUNG

Horno microondas

Manual del usuario

MD800WC



Seguridad 2
Su nuevo horno microondas 5
Comprobación de los componentes 5
Gracias por elegir SAMSUNG 5
Instalación del horno microondas 6
Botones del panel de control 6
Funcionamiento 7
Ajuste del reloj 7
Uso del botón Pausa/Cancelar 7
Uso del botón Un minuto + ... 8
Descongelación 8
Uso de los botones de cocción instantánea 9
Tabla de cocción instantánea 9
Instrucciones de cocción 10
Tiempo de cocción 10
Utensilios de cocción 11
Prueba de utensilios 11
Técnicas de cocción 12
Guía de cocción 13
Recetas 16
Apéndice 18
Guía para la solución de problemas 18
Cuidado y limpieza 18
Especificaciones 19
Referencia rápida 19

Código No.: DE68-02947A

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
   1) La puerta (torcida o abollada),
   2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
   3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo **"PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS"** en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las "**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA**" en la pagina 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad

Instrucciones Importantes de Seguriad, continuación

- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito. Si abre la puerta, el fuego se esparcirá.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- No cocine sin el plato de cristal en su lugar dentro del horno. Los alimentos no se cocinaran adecuadamente sin el plato.
- No descongele bebidas contenidas en botellas con cuello angosto, puede romperse.
- Platos y contenedores pueden calentarse, manéjelos con cuidado.
- Cuidadosamente remueva las cubiertas de los contenedores y evite el contacto directo de manos y cara con el vapor.
- Remueva tapas de alimento infantil antes de alentar. Después de calentar el alimento para bebe, revuelva bien, compruebe la temperatura probando la comida antes de servir.
- No opere ningún otro calentador o aparato de cocina debajo de este aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de alguna hornilla o aparato de cocina.
- No coloque el horno sobre a fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.
- No intente jalar a mano cualquier parte para abrir la puerta. Unicamente abra la puerta utilizando el botón de empuje localizado en la parte delantera derecha de su horno.
- Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCURRIR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LÍQUIDO UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente líquidos.
2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento.
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas.
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo.
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 120 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexión a tierra) de la clavija.

Nota

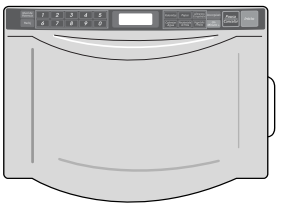
Concete el horno con un circuito 20A.
Al conectar el horno con un circuito 15A, cerciorese de que el interruptor es operable.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Su nuevo horno microondas

Comprobación de los componentes

Desembale el horno microondas y compruebe que estén todas las piezas que se muestran aquí. Si hay alguna pieza rota o que no se encuentre en la caja, póngase en contacto con el proveedor.



Horno microondas

Aro de guía

Bandeja de cristal

Tarjeta de registro

Manual de instrucciones

Garantia e Informacion de Servicio

Para darle unmejor servicio, complete el siguiente formulario y regreela por correo. Si la carta de registro se pierde usted puede llamar a Samsung Electronics México, al 1- 800-SAMSUNG (1-800-726-7864), o registrarse en linea WWW.SAMSUNG.COM.MX Cuando contacte a Samsung por favor proporcione número de modelo que esta ubicado en la parte infrerior trasera del producto Por favor tenga presente este número para futuras aclaraciones Mantenga esta infomración en un lugar seguro, para identificar la compra en caso de robo o pérdida y si se necesita la visita de servicio.

NÚMERO DE MODELO _____

NÚMERO DE SERIE _____

FECHA DE COMPRA _____

COMPRADO EN _____

Esta garantia solo sera válidapor cualquier Centro Autorizado Samsung Si usted requiere garantía de servicio llene los datos que se piden en la parte superior y acuda a un Centro de servicio Autorizado Samsung.

Su nuevo horno microondas

Instalación del horno microondas

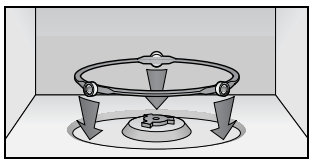
1 Ponga el horno sobre una superficie plana y resistente y enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente puesta a tierra. Una vez enchufado, en el visor del horno aparecerá:

Para que el horno tenga una ventilación adecuada, deje por lo menos un espacio de diez centímetros detrás, encima y a cada lado del horno.

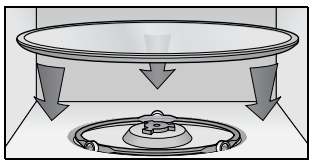
2 Abra la puerta del horno tirando del pomo situado en la parte derecha de la puerta.

3 Limpie el interior del horno con un paño húmedo.

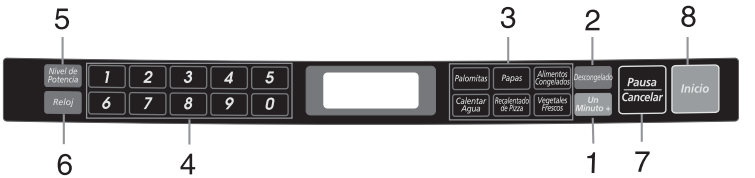
4 Coloque el aro en la ranura del centro del horno.



5 Ponga la bandeja de vidrio encima del aro, de manera que las tres ranuras encajen con el acoplador de la base del horno.



Botones del panel de control



1. Un minuto + p8

Presione la tecla una vez por cada minuto de cocción a la potencia alta.

2. Descongelado p8

Púlselo para establecer el tiempo de descongelación de los alimentos.

3. Botones de cocción instantáneos p9

Opciones instantáneas para cocinar los alimentos más habituales.

4. Botones numéricos

Para fijar los tiempos de cocción.

5. Nivel de potencia p10

Para establecer otros niveles de potencia distintos del máximo.

6. Reloj p7

Para ajustar la hora.

7. Pausa/Cancelar p7

Púlselo para interrumpir el funcionamiento del horno o para corregir un error.

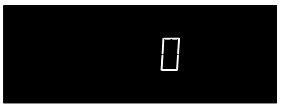
8. Inicio

Púlselo para iniciar la cocción.

Funcionamiento

Ajuste del reloj

1 Pulse el botón **Reloj**. El visor mostrará:



2 Use los botones **numéricos** para introducir la hora actual. Para ajustar el reloj debe pulsar al menos tres números. Si la hora es 5:00 escriba 5, 0, 0.

3 Pulse **Reloj** nuevamente. Aparecerá un signo de dos puntos, que indica que la hora se ha ajustado.

Si se produce una interrupción en la alimentación eléctrica, necesitará restaurar el reloj.

*Puede comprobar la hora actual mientras esté cocinando pulsando el botón **Reloj** .*

Uso del botón Pausa/Cancelar

El botón **Pausa/Cancelar** le permite anular las instrucciones que se han introducido. También le permite realizar una pausa en el ciclo de cocción del horno para que pueda vigilar la comida.

- Para que el horno realice una pausa durante la cocción: pulse **Pausa/Cancelar** una vez. Para reiniciar, pulse **Inicio**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y que el visor del horno vuelva a mostrar la hora: pulse **Pausa/Cancelar** dos veces.
- Si desea corregir un error que acaba de introducir: pulse **Pausa/Cancelar** una vez; luego vuelva a introducir las instrucciones.

Uso del botón Un minuto +

Este botón permite aumentar el tiempo de cocción cómodamente en incrementos de un minuto, a potencia alta.

1 Pulse el botón **Un minuto +** una vez por cada minuto adicional que desee cocinar el alimento. Por ejemplo, púlselo dos veces para dos minutos. Se mostrará el tiempo y el horno comenzará a funcionar automáticamente.

*Agregue minutos a un programa en marcha pulsando el botón **Un minuto +** por cada minuto que desee añadir. Sólo puede ajustar el tiempo durante la cocción cuando está seleccionado el modo de tiempo de cocción.*

Descongelación

La función de descongelar se ha pensado para realizar una rápida descongelación de los alimentos congelados, y es una de las principales ventajas del horno microondas. (El nivel de potencia queda ajustado automáticamente al 30% para la descongelación.)

1 Pulse el botón **Descongelado**. El visor muestra “0”.

2 Pulse los botones **numéricos** para introducir el tiempo de descongelación deseado.

3 Pulse el botón **Inicio** para que dé comienzo la cocción.

- ***Consulte “Guía de descongelación”, en la página 15.***

Funcionamiento

Uso de los botones de cocción instantánea

1 Pulse el botón de **cocción instantánea** que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo, **Palomitas**). El visor muestra el tamaño de la primera ración:

2 Pulse el botón varias veces para seleccionar el tamaño de la ración que desee. El visor alternará entre todos los tamaños de ración disponibles. Cuando haya seleccionado el tamaño de ración correcto, el microondas se pondrá en marcha automáticamente.

Tabla de cocción instantánea

Elemento	Peso	Comentarios
Palomitas	100 g 85 a 100 g	• Use sólo una bolsa de palomitas para microondas. • Tenga cuidado cuando retire del horno y abra una bolsa caliente. • Si la bolsa se atasca, abra la puerta y vuelva a colocarla en el centro del horno, cierre la puerta y pulse Inicio.
Papas	1 ud. 2 uds. 3 uds. 4 uds.	• Pinche cada patata varias veces con un tenedor. • Colóquelas en el plato giratorio de forma ordenada. • Retírelas del horno, envuélvalas en papel y déjelas reposar de 3 a 5 minutos. • Durante la cocción, el horno emite pitidos para informarle de que debe girar los alimentos. Deles la vuelta y pulse Inicio.
Alimentos congeladas	227 a 284 g 284 a 340 g 340 a 397 g	• Quite el envoltorio exterior y siga las instrucciones que vienen en el envase. Después de la cocción, deje reposar de 1 a 3 minutos.
Calentar agua	½ taza 1 taza 2 tazas	• Mida el líquido y viértalo en un recipiente apto para microondas que sea dos veces mayor que el volumen del líquido. Ejemplo: para 1 taza de líquido, utilice un recipiente con una capacidad para 2 tazas o más. • Mézclelo bien antes y después de calentarlo para prevenir que el líquido salga despedido.
Recalentado de pizza	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	• Ponga la pizza en un plato apto para microondas, con su extremo ancho orientado hacia el borde exterior del plato. • No monte unos trozos sobre otros. No los cubra. • Antes de servir, deje reposar de 1 a 2 minutos.
Verduras frescas	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Coloque las verduras en una cacerola y añada algo de agua (2 a 4 cucharadas). • Tápelas durante la cocción y remuévalas antes de dejarlas reposar.

Nota
El tiempo de cocción de 85 g de palomitas para microondas depende de la marca y del contenido en mantequilla. El tiempo de cocción se puede ajustar con el teclado numérico, con el fin de conseguir el sabor deseado, siguiendo las instrucciones que vienen en el envase.

Instrucciones de cocción

Tiempo de cocción

Programación en una sola etapa

La función del nivel de potencia le permite controlar la intensidad calorífica, desde templada hasta alta, con el botón **Nivel de potencia**.

1 Pulse el botón **Nivel de potencia**. El nivel de potencia queda ajustado automáticamente en alto. Si desea que el nivel de potencia no sea alto, pulse el botón **Nivel de potencia** varias veces.

Tecla	Pulsaciones	Visor	Energía
Nivel de potencia	Una vez	PL:Hi	800 W
	Dos veces	PL:90	720 W
	3 veces	PL:80	640 W
	4 veces	PL:70	560 W
	5 veces	PL:60	480 W
	6 veces	PL:50	400 W
	7 veces	PL:40	320 W
	8 veces	PL:30	240 W
	9 veces	PL:20	160 W
	10 veces	PL:10	80 W

2 Pulse los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción deseado.

3 Pulse el botón **Inicio** para que dé comienzo la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse Pausa/Cancelar antes de pulsar **Inicio** y vuelva a introducir todas las instrucciones.

Mientras está cocinando, puede comprobar el nivel de potencia pulsando el botón **Nivel de potencia**.

Programación en dos etapas

1 Pulse **Descongelado**.

El visor muestra "0".

2 Introduzca el tiempo de descongelación (hasta 99 min 99 s) mediante las teclas numéricas. Por ejemplo, para ajustar 3 minutos y 50 segundos, introduzca 3, 5 y 0, en este orden. El visor muestra "3:50".

3 Pulse**Nivel de potencia**. Por ejemplo, para establecer PL:Hi, pulse la tecla **Nivel de potencia** una vez. El visor muestra "PL:Hi".

4 Introduzca el tiempo de cocción (hasta 99 min 99 s) mediante las teclas numéricas.

Por ejemplo, para ajustar 4 minutos y 50 segundos, introduzca 4, 5 y 0, en este orden. El visor muestra "4:50".

5 Pulse ***Inicio***.

El visor muestra el tiempo de la primera etapa, la descongelación, y comienza la cuenta atrás. Tan pronto como termina la descongelación, aparece automáticamente de tiempo de la segunda etapa, la cocción, y comienza la cuenta atrás

Instrucciones de cocción

Utensilios de cocción

Uso recomendado

- **Cuencos y platos de vidrio y cerámica vitrificada**: Úselos para calentar o cocinar.
- **Platos para gratinar al microondas**: Úselos para dorar la parte exterior de piezas pequeñas tales como filetes, chuletas o crepes. Siga las instrucciones que se proporcionan con el plato para gratinar.
- **Envoltorios de plástico para microondas**: Deje una pequeña abertura para permitir que escape algo de vapor y evitar que se deposite directamente en el alimento.
- **Papel encerado** : Úselo como tapadera para evitar salpicaduras.
- **Servilletas de papel y papel absorbente**: Úselos para tapar alimentos en calentamientos cortos; absorben el exceso de humedad y previene las salpicaduras. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y tazas de papel**: Úselos para calentamientos cortos a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros**: Use solo los etiquetados como "aptos para microondas" y siga las instrucciones del fabricante. Compruebe la temperatura del alimento en diferentes partes. Los termómetros convencionales pueden utilizarse después de que se haya sacado el alimento del microondas.

Uso limitado

- **Papel de aluminio**: Use tiras estrechas de papel para prevenir la sobrecocción de las partes más expuestas. Tenga cuidado, ya que si utiliza excesivo papel puede estropear el horno.
- **Cerámica, porcelana, y gres**: Use estos materiales sólo si están etiquetados como “aptos para microondas”. Si no llevan la etiqueta, compruébelos para asegurarse de que puedan usarse con seguridad. No utilice en ningún caso platos con adornos metálicos.
- **Plástico**: Úselo sólo si está etiquetado como "apto para microondas". Otros tipos de plástico pueden contener metales.
- **Paja, mimbre y madera**: Use estos materiales sólo para calentamientos cortos, ya que pueden inflamarse.

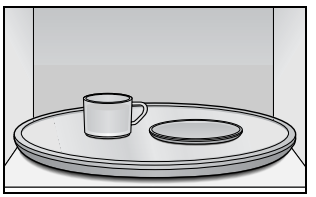
No recomendados

- **Tarros y botellas de vidrio**: El vidrio corriente es demasiado delgado para ser usado en el microondas y puede hacerse añicos.
- **Bolsas de papel**: Son inflamables, a excepción de las bolsas para palomitas, que están diseñadas para su uso en microondas.
- **Platos y copas de poliestireno**: Pueden fundirse y dejar en los alimentos residuos perniciosos para la salud.
- **Recipientes de plástico de los alimentos**: Recipientes tales como las tarrinas de margarina pueden fundirse en el microondas.
- **Utensilios de metal**: Pueden estropear el horno. Retire todas las piezas de metal antes de la cocción.

Prueba de utensilios

Si no está seguro de si un plato es apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Llene una taza con agua y colóquela en el horno, al lado del palto que quiere comprobar.



2. Apriete el botón**Un minuto +** para calentar durante un minuto a la potencia alta.

El agua debería calentarse mientras el plato que está comprobando debería permanecer frío. Si el plato se calienta, indica que está absorbiendo energía de microondas y no es adecuado para su uso en este tipo de hornos.

Instrucciones de cocción

Técnicas de cocción

Removido

Mezcle los alimentos, como por ejemplo guisos o verduras, mientras se cocinan, para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos situados en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápidamente, por ello se debe remover desde fuera hacia el centro. El horno se apagará al abrir la puerta para remover los alimentos.

Colocación

Distribuya los alimentos cortados en porciones, como los trozos de pollo o las chuletas, de manera que las partes más gruesas y sustanciosas queden orientadas hacia el exterior del plato giratorio, donde recibirán más energía de las microondas. Para prevenir la sobrecocción, coloque las partes más finas y delicadas dirigidas hacia el centro de la bandeja giratoria.

Protección

Proteja los alimentos con tiras estrechas de papel de aluminio para prevenir la sobrecocción. Algunas de las partes que necesitan protección son las puntas de las alas o las patas de las aves y las esquinas de los recipientes cuadrados. Utilice pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades grandes pueden estropear el horno.

Volteado

Dele la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción para exponer todas sus partes a la energía de las microondas. Esto es especialmente importante en el caso de piezas de gran tamaño, como los asados.

Espera

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cociéndose durante unos minutos después de apagar el horno. Deje que los alimentos completen la cocción, especialmente si se trata de asados o vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para completar la cocción en su parte central sin sobrecocer las partes externas. Los alimentos líquidos, como sopas o chocolate caliente, deben agitarse o removerse al terminar la cocción. Déjelos reposar un momento antes de servir. Después de calentar alimentos para bebés, remuévalos bien y compruebe la temperatura probándolos antes de servirlos.

Aumento de la humedad

Las moléculas de agua atraen la energía de las microondas. Los alimentos con una distribución desigual de la humedad deben cubrirse o dejarse reposar para que el calor se disperse uniformemente. Añada una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudar a su cocción.

Consejos generales

- Los alimentos densos, como las patatas, tardan más tiempo en calentarse que los alimentos ligeros. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se pongan duros.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice pueden afectar al tiempo de cocción. Cuando siga una nueva receta, aplique el tiempo de cocinado mínimo y vigile la comida de vez en cuando para prevenir la sobrecocción.
- Los alimentos con piel o cáscara no porosa, como patatas, huevos o salchichas, deben pincharse previamente para que no estallen.
- No se recomienda freír con aceites o grasas calientes. El aceite o la grasa puede romper a hervir bruscamente y provocar serias quemaduras.
- Algunos ingredientes se calientan antes que otros. Por ejemplo, la jalea del interior de un buñuelo estará más caliente que la masa. Téngalo en cuenta para evitar quemarse.
- No se recomienda esterilizar las conservas caseras en el horno microondas puesto que el proceso de calentamiento mediante microondas no garantiza la destrucción de todas las bacterias perjudiciales.
- Aunque las microondas no calientan la vajilla, ésta puede recibir el calor transmitido por los alimentos. Utilice agarraderas cuando saque la comida del microondas y advierta a los niños de que deben hacer lo mismo.

Instrucciones de cocción

Guía de cocción

Guía para cocinar carne en el microondas

- Ponga la carne en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Comience colocando la parte grasa de la carne hacia abajo. Utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas de extracción se detallan en la tabla siguiente. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Indicaciones
Rosbif sin hueso Hasta 2 kg	Tiempo de cocción: 5-8 min/500 g, a 46 ℃ - poco hecho 6-9 min/500 g, a 49 ℃ - medio 7-12 min/500 g, a 62 ℃ - muy hecho *Nivel de potencia:* alto (Hi) los primeros 5 min, después medio (50).	Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbrala con papel encerado. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Déjela reposar durante 10 minutos.
Cerdo con o sin hueso Hasta 2 kg	Tiempo de cocción: 6-10 min/500 g, a 71 ℃ - muy hecho *Nivel de potencia:* alto (Hi) los primeros 5 min, después medio (50).	Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbrala con una envoltura de plástico ventilada. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Déjelos reposar durante 10 minutos.
Panceta 2-6 lonchas	Tiempo de cocción: 2 lonchas: 1½-2 min 4 lonchas: 3-4 min 6 lonchas: 4½-6 min *Nivel de potencia:* alto (Hi).	Coloque las lonchas en una parrilla de asado o un plato, alineadas con papel absorbente. Cúbralas con papel absorbente. Cuézalas en el microondas hasta que estén crujientes.

Guía para cocinar aves en el microondas

- Ponga la carne de ave en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Cúbrala con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne, o aquellas zonas que comiencen a cocerse demasiado.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Pollo entero Hasta 2 kg	Tiempo de cocción: 6-9 min/500 g, a 77-82 ℃ *Nivel de potencia:* alto (Hi).	Coloque el pollo, con la pechuga hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbralo con papel encerado. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Déjelo reposar durante 5 a 10 minutos.
Trozos de pollo Hasta 1 kg	Tiempo de cocción: 4-7 min/500 g para 180 ℃, carne de color oscuro 170 ℃, carne de color claro *Nivel de potencia:* alto (Hi).	Coloque el pollo en el plato, con el lado del hueso hacia abajo y con las partes más gruesas dirigidas hacia el exterior. Cúbralo con papel encerado. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Déjelo reposar durante 5 a 10 minutos.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar pescado en el microondas

- Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor.
- Ponga el pescado en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Utilice una tapa ajustada para conservar el vapor del pescado. Una cobertura ligera de papel encerado o papel absorbente evitará que se pierda el vapor.
- No cocine demasiado el pescado: pruebe con el tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Supremas Hasta 750 g	Tiempo de cocción: 4-7 min/500 g *Nivel de potencia:* medio-alto (70).	Coloque las supremas en la parrilla de asado con las porciones más gruesas orientadas hacia el exterior. Cúbralas con papel encerado. Deles la vuelta y colóquelas de nuevo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Déjelo reposar durante 3 a 5 minutos.
Filetes Hasta 750 g	Tiempo de cocción: 2-5 min/500 g *Nivel de potencia:* alto (Hi).	Disponga los filetes en una bandeja de horno, colocando las piezas delgadas debajo. Cúbralas con papel encerado. Si tienen un grosor mayor de 1,5 cm, deles la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Déjelo reposar durante 2 a 3 minutos.
Gambas Hasta 750 g	Tiempo de cocción: 3-5 min/500 g *Nivel de potencia:* alto (Hi).	Coloque las gambas en una bandeja de horno, en una sola capa y sin que queden montadas unas sobre otras. Cúbralas con papel encerado. Cocínelas hasta que la carne quede firme y opaca, moviéndolas dos o tres veces. Déjelas reposar durante 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en el microondas

- No cocine nunca los huevos con la cáscara ni caliente los huevos cocidos con su cáscara, ya que podrían explotar.
- Perfore siempre los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos en su punto exacto: se vuelven muy duros si se cuecen demasiado.

Guía para cocinar vegetales en el microondas

- Los vegetales se deben lavar justo antes de cocinarlos. Con frecuencia no se necesita agua extra. Al cocer vegetales densos, como patatas, zanahorias y judías verdes, añada ¼ de taza de agua.
- Las verdura de pequeño tamaño (zanahorias en rodajas, guisantes, habas, etc.) se cocerán más deprisa que las grandes.
- Los vegetales enteros, como patatas, calabaza amarilla o mazorcas de maíz, deben colocarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlos. Se cocerán más uniformemente si se les da la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque siempre las verduras como espárragos o brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, cubra siempre el plato con una tapa o una envoltura de plástico para microondas ventilada.
- Antes de cocinarlas, se debe perforar en varios puntos la piel de las verduras enteras y sin pelar, como patatas, calabazas, berenjenas, etc., para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, remueva o reorganice los vegetales enteros cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
- Por regla general, cuanto más denso es el alimento mayor es el tiempo de espera. (Por tiempo de espera se entiende el tiempo necesario para que los alimentos vegetales densos y grandes terminen de cocerse después de sacarlos del horno.) Una patata asada puede necesitar una espera de cinco minutos antes de que su cocción sea completa, mientras que un plato de guisantes puede servirse inmediatamente.

Instrucciones de cocción

Guía de descongelación

- Desempaquete el alimento. Coloque el alimento en una parrilla, fuente o plato aptos para microondas.
- Una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación: quite cualquier resto de envoltorio que pudiera haber quedado; separe las diferentes partes del alimento, si es posible, y retire las que ya estén descongeladas; proteja las puntas, las partes delgadas y las áreas templadas del alimento con papel de aluminio.
- Cuando está descongelado, el alimento esta frío pero blando en todas sus partes. Si aún está ligeramente helado, vuelva a ponerlo en el horno microondas por breve tiempo o déjelo reposar unos minutos.
- Las aves y el pescado pueden colocarse bajo el grifo de agua fría antes de descongelarlos.

Alimento	Tiempo de microondas en el nivel de descongelación	Indicaciones
Buey **Carne de asado** hasta 2,5 kg **Filetes** hasta 2,5 kg **Carne picada** hasta 1,5 kg	Tiempo de microondas: 7-9 min/500 g Dejar reposar: 5-10 min Tiempo de microondas: 6-9 min/500 g Dejar reposar: 5-10 min Tiempo de microondas: 8-10 min/500 g Dejar reposar: 5-10 min	Coloque el alimento en un plato o parrilla. Caliéntelo al microondas hasta que pueda insertar fácilmente un palillo en el centro. Dele la vuelta dos veces. Coloque el alimento en un plato o parrilla. Caliéntelo al microondas hasta que adquiera flexibilidad y después separe los filetes y ordénelos. Dele la vuelta dos veces. Coloque el alimento en un plato o parrilla. Caliéntelo al microondas hasta que adquiera flexibilidad y después sepárelo en porciones y vaya retirando las que ya estén descongeladas. Dele la vuelta dos veces.
Cerdo **Costillas** hasta 1,5 kg **Chuletas** hasta 1,5 kg	Tiempo de microondas: 6-8 min/500 g Dejar reposar: 5-10 min Tiempo de microondas: 6-8 min/500 g Dejar reposar: 5-10 min	Coloque el alimento en un plato o parrilla. Caliéntelo al microondas hasta que adquiera flexibilidad y después sepárelo y ordénelo. Dele la vuelta dos veces. Coloque el alimento en un plato o parrilla. Caliéntelo al microondas hasta que adquiera flexibilidad y después sepárelo y ordénelo. Dele la vuelta dos veces.
Aves de corral **Pollo entero** hasta 2,5 kg **Trozos** hasta 1,5 kg	Tiempo de microondas: 7-9 min/500 g Dejar reposar: 5-10 min Tiempo de microondas: 9-11 min/500 g Dejar reposar: 5-10 min	Coloque el alimento en un plato o parrilla. Caliéntelo al microondas hasta que adquiera flexibilidad y después sepárelo en porciones y ordénelas. Lave la cavidad con agua fría. Retire las vísceras. Coloque el alimento en un plato o parrilla. Caliéntelo al microondas hasta que adquiera flexibilidad y después sepárelo en porciones y ordénelas.
Pescado **Supremas** hasta 1,5-2,5 kg **Filetes** hasta 1,5-2,5 kg **Gambas** hasta 1,5 kg	Tiempo de microondas: 6-9 min/500 g Dejar reposar: 5-10 min Tiempo de microondas: 4-7 min/500 g Dejar reposar: 5-10 min Tiempo de microondas: 4-7 min/500 g Dejar reposar: 5-10 min	Coloque el alimento en un plato o parrilla. Caliéntelo al microondas hasta que pueda insertar fácilmente un palillo en el centro; sepárelo en porciones y ordénelas. Coloque el alimento en un plato o parrilla. Caliéntelo al microondas hasta que pueda insertar fácilmente un palillo en el centro; sepárelo en porciones y ordénelas. Coloque el alimento en un plato o parrilla. Caliéntelo al microondas hasta que adquiera flexibilidad y después sepárelo y ordénelo.

Instrucciones de cocción

Recetas

Estofado de buey y cebada

750 g de estofado de buey partido en trozos de 1,5 cm
½ taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina
1 cucharada de salsa Worcestershire
1 bote (unos 400 g) de caldo de buey
2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de 1 cm (aprox. 1 taza)
½ taza de cebada
1 hoja de laurel
¼ de cucharadita de pimienta
1 paquete (unos 275 g) de guisantes congelados, previamente descongelados

1. En una cacerola de 2,25 litros poner el buey, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezclar bien. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia alta durante 6 a 8 minutos hasta que el buey pierda el color rosa, removiendo una vez.
2. Mezclar con el caldo de buey, las zanahorias, la cebada, el laurel y la pimienta. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia media durante 45 a 50 minutos, hasta que el buey y las zanahorias estén tiernos, removiendo dos o tres veces.
3. Añadir los guisantes. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia media durante 10 minutos. Dejar reposar durante 10 minutos más. Retirar el laurel antes de servir.
   Salen seis raciones.

Cazuela de brócoli y queso

¼ de taza de mantequilla o margarina
¼ de taza de cebolla picada
1½ cucharadas de harina
½ cucharadita de sal
¼ de cucharadita de mostaza en polvo
1/8 de cucharadita de pimienta
1½ tazas de leche
¼ de taza de pimiento rojo picado
225 g (2 tazas) de queso cheddar cortado a pedacitos
1 paquete (unos 275 g) de brócoli troceada congelada, previamente descongelada
4 tazas de espirales de pasta cocidas (225 g en seco)

1. En una cacerola de 2,25 litros, cocer la cebolla y la mantequilla a potencia alta durante 2 o 3 minutos, hasta que la cebolla esté tierna, removiendo una vez.
2. Añadir la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezclar bien. Cocer a potencia alta durante 60 a 90 segundos, hasta que la mezcla comience a hervir. Añadir la leche y remover hasta formar una masa fina.
3. Añadir el pimiento rojo. Cocer a potencia alta durante 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente, removiendo dos veces. Añadir el queso y remover hasta que se funda.
4. Agregar el brócoli y la pasta; mezclar bien. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia alta durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente por completo, removiendo una vez. Remover antes de servir. ***Salen seis raciones.***

Instrucciones de cocción

Ensalada templada de patatas

500 g de patatas rojas pequeñas partidas en trozos de 1,5 cm
4 lonchas de panceta (cruda) partidas en trozos de 1,5 cm
¼ de taza de cebolla picada
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de harina
½ cucharadita de semillas de apio
1/8 de cucharadita de pimienta
2½ cucharadas de vinagre de sidra

1. En una cacerola de 2,25 litros poner las patatas junto con ¼ de taza de agua. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia alta hasta que las patatas estén tiernas (10-12 min); remover dos veces. Escurrir y reservar hasta que se enfríen ligeramente.
2. En un cuenco mediano, cocer la panceta a potencia alta hasta que esté crujiente (3-5 min); remover una vez. Colocar la panceta sobre papel absorbente. Reservar 1 cucharada de la grasa.
3. Mezclar la grasa con la cebolla. Cubrir con envoltura de plástico; destapar una esquina para que se escape el vapor. Cocer a potencia alta hasta que esté tierna (3-4 min); remover una vez.
4. Mezclar el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocer a potencia alta hasta que la mezcla hierva (30-40 s). Añadir el vinagre y ½ taza de agua. Cocer a potencia alta hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente (1-2 min); remover una vez. Agregar la panceta. Verter la mezcla sobre las patatas. Remover bien.
   Salen seis raciones.

Sopa de judías negras

1 taza de cebolla picada
1 diente de ajo picado
2 botes (425 g cada uno) de judías negras escurridas
1 lata (400-450 g) de tomates dulces picados
1 bote (unos 400 g) de caldo de pollo
1 lata (200-250 g) de maíz
1 lata (100 g) de chilis verdes picados
- 1-3 cucharaditas de comino molido, o según el gusto

1. Poner la cebolla y el ajo en una cacerola de 3,5 litros. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia alta durante 3 a 5 minutos, hasta que estén tiernos.
2. Añadir uno de los botes de judías; machacar las judías con un tenedor. Agregar los restantes ingredientes; mezclar bien.
3. Cocer, sin cubrir, a potencia alta durante 10 minutos; remover. Reducir a potencia media y cocer otros 5 minutos. Remover antes de servir.
   Salen unos dos litros.

Apéndice

Guía para la solución de problemas

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni el visor ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente el enchufe a la toma de electricidad puesta a tierra.
- Si la toma de electricidad se controla desde un interruptor en la pared, asegúrese de que esté accionado.
- Saque el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.
- Enchufe otro electrodoméstico en la toma de electricidad; si este otro aparato no funciona, póngase en contacto con un electricista para que repare la toma.
- Conecte el horno a una toma eléctrica diferente.

El visor del horno funciona, pero el aparato no acaba de funcionar.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Compruebe que no haya material de embalaje ni de otro tipo pegado al cierre de la puerta.
- Compruebe que la puerta no esté dañada.
- Pulse Cancelar dos veces y vuelva a introducir todas las instrucciones para la cocción.

El aparato se apaga antes de que haya transcurrido el tiempo fijado.

- Si no ha habido un corte de luz, quite el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si ha habido un corte de luz, el indicador de tiempo muestra "88:88". Reinicie el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta.

- Compruebe que el horno se encuentre en su propio circuito de 15 amperios. El funcionamiento de otro electrodoméstico en el mismo circuito puede provocar una caída en el voltaje. Si fuera necesario, mueva el horno a su propio circuito.

Ve chispas o arcos eléctricos.

- Retire los utensilios metálicos, accesorios de cocina o hilos metálicos. Si utiliza papel de aluminio, ponga solamente bandas estrechas y deje al menos una pulgada de separación entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruidos o golpecitos.

- Limpie el plato giratorio, el aro giratorio y la superficie inferior del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el aro giratorio estén colocados correctamente.

El uso del microondas provoca interferencias en el televisor o en la radio.

- Estas interferencias son similares a las producidas por otros pequeños electrodomésticos, como los secadores de pelo. Aleje el microondas de otros electrodomésticos, por ejemplo del televisor o de la radio.

Nota:

Si el horno está más de 25 minutos al 80, 90 o 100 por cien de su potencia, pasado este tiempo el nivel de potencia se ajusta automáticamente al 70 por ciento, con el fin de evitar la sobrecocción.

Cuidado y limpieza

Siga estas instrucciones para limpiar y mantener el horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida y las salpicaduras de los líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, con lo cual se provoca una merma en su funcionamiento.
- Limpie inmediatamente las salpicaduras. Use un paño humedecido y detergente suave. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- Si desea separar los restos quemados de comida o de líquido, caliente dos tazas de agua (añada el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un vaso que equivalga a cuatro tazas, a la máxima potencia durante cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la bandeja de cristal del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar la rotura de la bandeja, manéjela con cuidado y no la sumerja en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o en el lavaplatos.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un paño humedecido. Séquela con un paño suave. Para evitar daños en las piezas de funcionamiento del horno, no deje que el agua se introduzca por los orificios.
- Lave la ventana de la puerta con agua y detergente muy suave. Asegúrese de usar un paño suave con el fin de evitar arañazos.
- Si el vapor se acumula en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. El vapor se puede acumular si se usa el horno con una alta humedad y no muestra goteo de ningún tipo.
- No utilice nunca el horno sin poner alimentos en el interior, ya que de este modo se puede dañar el tubo del magnetrón o la bandeja de cristal. Si lo desea puede dejar una taza de agua en el horno cuando no esté en uso, para evitar daños si el horno se enciende accidentalmente.

Apéndice

Especificaciones

Modelo	MD800WC
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronómetro	99 minutos 99 segundos
Fuente de energía	120 V ca 60 Hz
Salida	800 Watts
Dimensiones exteriores	40.6(Ancho) × 31.9(Alto) × 43.7(Fondo)cm
Dimensiones cavidad horno	40.5(Ancho) × 31.7(Alto) × 43.5(Fondo)cm
Peso Neto/Bruto	13.7/15.1Kg

Referencia Rápida

Función	Operación
Programar el Reloj	1. Presione Reloj. 2. Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. 3. Presione nuevamente Reloj.
Cocinando con Un Minuto +	1. Presione el botón Un Minuto + una vez por cada minuto de cocción. 2. Se mostrará el tiempo en la pantalla y el horno camenzará.
Botones Cocción Instantánea	1. Presione el botón que corresponda al alimento que va a cocinar. (Por ejemplo Palomitas) 2. Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción.
Descongelado	1. Presione Descongelado 2. Presione en secuencia los botones numéricos (del 0 al 9) para ingresar el tiempo deseado de descongelado. 3. Presione Inicio.
Para programar el Tiempo de Cocción y los Niveles de Potencia	1. Presione el botón Nivel de Potencia. Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a ALTO, entonces presione repetidamente el botón Nivel de Potencia. 2. Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. 3. Presione Inicio para comenzar a cocinar.

IMPORTADO POR :SAMSUNG ELECTRONICS MEXICO S.A. DE C.V.
SATURNO NO. 44 COL. NUEVA IND. VALLEJO
GUSTmAVO A. MADERO C.P. 07700 MEXICO, D.F.
EXPRTADO POR :SAMSUNG ELECTRONICS CO., LTD.
LOT 2, LEBUH 2, NORTH KLANG STRAITS, AREA 21
INDUSTRIAL PARK PORT KLANG SELANGOR
DARUL EHSAN MALAYSIA.

Samsung Electronics Co., Ltd.
Impreso en Malasia